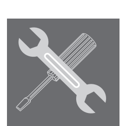
Sommaire



1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION 4
2. AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT 6
3. INSTALLATION DE L'APPAREIL 7
3.1 Branchement électrique 8
3.2 Aération des locaux 8
3.3 Évacuation des produits de la combustion 8
3.4 Branchement gaz avec tube souple 9
4. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ 11
4.1 Remplacement des injecteurs 11
4.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (Mod. 60 cm) 12
4.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 90 cm) 13
4.4 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson 14
4.5 Réglage du brûleur du four (uniquement pour les modèles avec un four à gaz) 14
5. OPERATIONS FINALES 15
5.1 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le méthane 15
5.2 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz liquide 15
5.3 Mise en place et nivellement de l'appareil (selon les modèles) 15
5.4 Réglage du minimum du brûleur du four 15
6. LE PANNEAU DES COMMANDES 16
7. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON 18
7.1 Allumage des brûleurs du plan 18
7.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson 18
7.3 Diamètre des récipients pour cuisinières de 60 cm 19
7.4 Diamètre des récipients pour cuisinières de 90 cm 19
8. UTILISATION DU FOUR 20
8.1 Avertissements et conseils généraux 20
8.2 Ventilation de refroidissement 20
8.3 Utilisation du four à gaz 20
8.4 Utilisation du gril électrique 21
8.5 Compartiment de rangement (seulement sur certains modèles) 22
9. ACCESSOIRES DISPONIBLES 23
10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 24
10.1 Nettoyage ordinaire quotidien 24
10.2 Nettoyage des éléments du plan de cuisson 24
10.3 Nettoyage du four 25
10.4 Nettoyage des vitres de la porte 25
11. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE 26
11.1 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz 26
11.2 Panne de la ventilation du four 26
11.3 Remplacement de l'ampoule d'éclairage 26
11.4 Démontage des portes 26
11.5 Démontage du joint 26

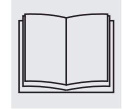


INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : *indiquent les conseils pratiques, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.*



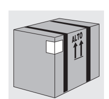
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : *elles sont destinées au* ***technicien qualifié*** *qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le test de l'appareil.*

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

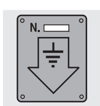


CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L’APPAREIL. IL FAUT LE CONSERVER INTACT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DU PLAN DE CUISSON. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS FOURNIES AVANT L’UTILISATION. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL EST CONCU POUR EXERCER LA FONCTION SUIVANTE : **CUISSON ET RECHAUFFEMENT D'ALIMENTS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION EST IMPROPRE.

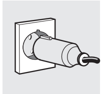
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES QUI SONT INDIQUEES.



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPAREZ LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SEPAREE LE PLUS PROCHE.



LE BRANCHEMENT A LA TERRE EST OBLIGATOIRE CONFORMEMENT AUX MODALITES PREVUES PAR LES NORMES DE SECURITE DE L’INSTALLATION ELECTRIQUE.



LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D’ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

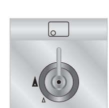
LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D’UN APPAREIL ENCASTRE.

NE DEBRANCHEZ JAMAIS LA PRISE EN TIRANT SUR LE CABLE.



APRES L'INSTALLATION, CONTROLEZ L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-APRES. EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, DEBRANCHEZ L'APPAREIL DU RESEAU ELECTRIQUE ET PREVENEZ LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

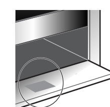
NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER L'APPAREIL.



APRES TOUTE UTILISATION, VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT SUR (ETEINT).

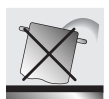


N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE ACCIDENTEL, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLENCHER.

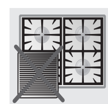


LA PLAQUE D'IDENTIFICATION COMPORTANT LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE EST APPLIQUEE A L'INTERIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

N’ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



NE PLACEZ PAS SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET REGULIER.



N'UTILISEZ PAS DE CASSEROLES NI DE POELES DONT LE DIAMETRE DEPASSE CELUI DU PLAN DE CUISSON.



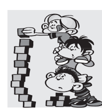
ABAISSEZ LE COUVERCLE EN VERRE DU PLAN EN L'ACCOMPAGNANT DE LA MAIN.

ATTENTION : lE COUVERCLE EN VERRE PEUT SE BRISER EN CAS DE SURCHAUFFE.

ETEIGNEZ TOUS LES BRULEURS ET ATTENDEZ QU'ILS AIENT REFROIDI AVANT DE LE FERMER.



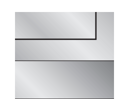
DURANT L'UTILISATION, L’APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L’INTERIEUR DU FOUR.



L'APPAREIL EST DESTINE A ETRE UTILISE PAR DES ADULTES. NE PERMETTEZ PAS A DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL.

QUAND LE GRIL EST ALLUME, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRES CHAUDES : GARDEZ LES ENFANTS A UNE DISTANCE DE SECURITE.





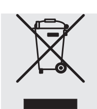
SI L'APPAREIL EST PLACE SUR UN PIEDESTAL, VEILLEZ A CE QU'IL NE PUISSE TOMBER.



SI VOUS UTILISEZ LE PRODUIT SUR DES VEHICULES (PAR EXEMPLE DES CAMPING-CAR, DES CARAVANES, ETC.) CELUI-CI DOIT IMPERATIVEMENT ETRE A L'ARRET.



INSTALLEZ LE PRODUIT DE MANIERE A CE QU'EN OUVRANT LES TIROIRS OU LES VANTAUX DES MEUBLES POSITIONNES A LA HAUTEUR DU PLAN DE CUISSON, ON NE HEURTE PAS ACCIDENTELLEMENT LES CASSEROLES QUI S'Y TROUVENT.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
CELLE-CI DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L’UNION EUROPEENNE.



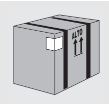
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUTES LES ETIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION SE TROUVANT A L’INTERIEUR ET A L’EXTERIEUR.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

2. AVERTISSEMENTS POUR L’ELIMINATION – NOTRE RESPECT DE L’ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos électroménagers, nous utilisons des matériaux non polluants, c'est-à-dire compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l’emballage. Demandez à votre revendeur ou aux organismes compétents dans votre région l’adresse des centres de récupération, de recyclage et d’élimination.
Ne laissez pas traîner l’emballage ni des parties de ce dernier.
Prenez également soin d’éliminer correctement votre ancien appareil.
Important : remettez l’appareil à l'entreprise locale autorisée à collecter les appareils électroménagers hors d'usage.
Une bonne élimination permet une récupération intelligente des matériaux précieux. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement ; par conséquent, assurez-vous que les tuyaux du circuit de refroidissement ne sont pas endommagés avant que le service compétent ne retire l'appareil ménager.
Avant de vous débarrasser de votre électroménager, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, coupez le câble de branchement sur le réseau électrique et enlevez-le avec sa fiche.



NE LAISSEZ PAS LES DECHETS DE L'EMBALLAGE SANS SURVEILLANCE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SEPAREZ LES DIFFERENTS MATERIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET REMETTEZ-LES AU CENTRE DE COLLECTE SEPAREE LE PLUS PROCHE.



INFORMATION POUR L'UTILISATEUR :
Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L’utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

3. INSTALLATION DE L’APPAREIL



L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et dans le respect des normes en vigueur. Suivant le type d'installation, il appartient à la classe 1 (Fig. A) ou à la classe 2-sous-classe1 (Fig. B-C).
Il peut être installé contre des parois ; l'une d'entre elles doit dépasser en hauteur le plan de travail à une distance minimum de 50 mm du côté de l’appareil, comme l'illustrent les schémas A et B des classes d’installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnées au-dessus du plan de travail doivent se trouver à une distance minimum de 750 mm de celui-ci.

50 mm — 750 mm

A) Appareil encastré

B) Pose libre

50 mm — 750 mm

A) Appareil encastré

B) Pose libre

C)

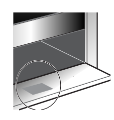


Les appareils munis d'un logement pour la bouteille du gaz et d'un four électrique peuvent être exclusivement installés en pose libre (voir fig. B).

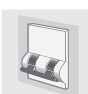




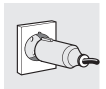
3.1 Branchement électrique



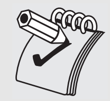
Assurez-vous que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation répondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement.
Cette plaque ne doit jamais être enlevée.



Si l'appareil est relié au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.



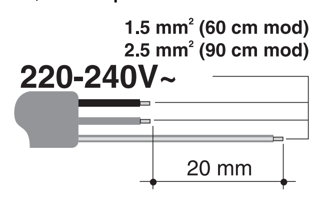
Le branchement au secteur peut être fixe ou effectué au moyen d'une prise. Dans ce cas, elle devra être appropriée au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être mis à la terre. Avant de le brancher, s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Evitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou de shunt.



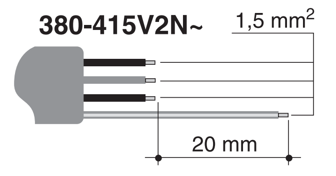
1 - Fonctionnement à 220-240V~ : *utilisez un câble tripolaire de type H05RR-F ou H05V2V2-F :*

3 x 2,5 mm^2 (pour les modèles de 90 cm)

3 x 1,5 mm^2 (pour les modèles de 50 et 60 cm).

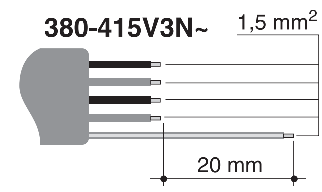


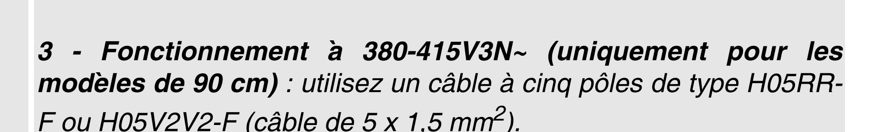
2 - Fonctionnement à 380-415V2N~ (uniquement pour les modèles de 90 cm) *: utilisez un câble à quatre pôles de type H05RR-F ou H05V2V2-F (câble de 4 x 1,5 mm^2).*



3 - Fonctionnement à 380-415V3N~ (uniquement pour les modèles de 90 cm) *: utilisez un câble à cinq pôles de type H05RR-F ou H05V2V2-F (câble de 5 x 1,5 mm^2).*

L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.







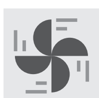
ATTENTION : LES VALEURS INDIQUEES SE REFERENT A LA SELECTION DU CONDUCTEUR INTERNE.



Attention : seuls certains modèles de 90 cm peuvent être raccordés en biphasé et triphasé.



3.2 Aération des locaux



L'appareil ne peut être installé que dans des pièces aérées en permanence, conformément aux normes en vigueur. La pièce où l'appareil est installé doit assurer la présence d'une quantité d'air suffisante pour la combustion régulière du gaz et le renouvellement de l'air de la pièce. Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent être dimensionnées de façon appropriée (aux normes en vigueur) et placées de façon à ne pas être obstruées, même partiellement.
Le local devra être constamment aéré pour éliminer la chaleur et l'humidité produites par les cuissons : en particulier, après un usage prolongé, on recommande d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse des éventuels ventilateurs.

3.3 Évacuation des produits de la combustion



L'évacuation des produits de la combustion doit être assurée par une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel de fonctionnement sûr ou bien par une aspiration forcée. Un système d'aspiration efficient doit être minutieusement conçu par un spécialiste, en respectant les positions et les distances indiquées par les normes. A la fin de l'intervention, l'installateur devra délivrer un certificat de conformité.

3.4 Branchement gaz avec tube souple

ATTENTION : observer les prescriptions reportées dans le paragraphe "Important".

3.4.1 Raccordement avec un tuyau en caoutchouc



La mise en œuvre avec un tuyau en caoutchouc, conforme aux normes en vigueur, devra être réalisée de manière à ce que la longueur de la conduite ne dépasse pas 1,5 mètres ; assurez-vous que le tuyau n'est pas au contact des parties mobiles ou écrasé.

Son diamètre doit être de 8 mm pour le GAZ LIQUIDE et de 13 mm pour le GAZ METHANE et DE VILLE.

Vérifier que toutes les conditions suivantes sont respectées :

- que le tube soit fixé à son embout avec des colliers de serrage ;
- qu'à aucun endroit de son parcours le tube ne soit en contact des parois chaudes (max.50°C) ;
- que le tube ne soit sujet à aucun effort de traction ou tension et ne présente de virages serrés ni d'étranglements ;
- que le tube ne soit pas au contact de corps tranchants ou d'angles vifs ;
- Si le tuyau n'est pas parfaitement étanche et s'il est la cause d'une fuite de gaz dans l'environnement, ne pas essayer de le réparer ; le remplacer par un tuyau neuf.
- vérifier que les termes d'expiration du tuyau, imprimés directement sur celui-ci, ne soient pas dépassés.



LE RACCORDEMENT AU MOYEN DE TUYAUX DE CAOUTCHOUC, CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR, NE PEUT ETRE REALISE QUE SI LE TUYAU PEUT ETRE INSPECTE SUR TOUTE SA LONGUEUR.

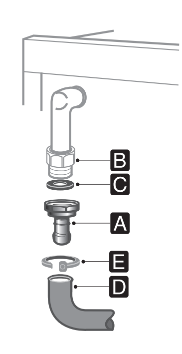


LE COUPLE DE SERRAGE ENTRE RACCORDS INTEGRANT LE JOINT NE DOIT PAS DEPASSER 10 NM.

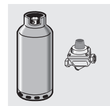
3.4.2 Branchement pour gaz naturel

Effectuer le branchement au réseau du gaz en utilisant un tuyau en caoutchouc conforme aux caractéristiques indiquées par la norme en vigueur (s'assurer que le label de cette norme est estampillé sur le tuyau).

Visser soigneusement le guide-tuyau **A** au raccord gaz **B** de l'appareil en interposant le joint **C**. Monter le tuyau en caoutchouc **D** sur le guide-tuyau **A** et le fixer au moyen de la bague **E**.

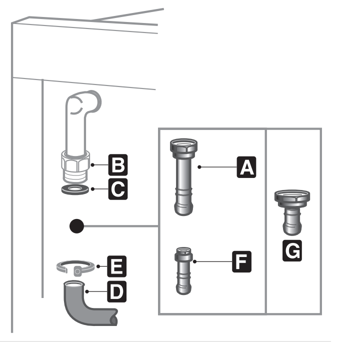


3.4.3 Branchement pour gaz butane-propane



Utiliser un régulateur de pression et réaliser le branchement sur la bouteille dans le respect des prescriptions fixées par les normes en vigueurs. S'assurer que la pression d'alimentation est conforme aux valeurs indiquées dans la tableau présenté au paragraphe “4.2 / 4.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs”.

Visser le guide-tuyau F sur le guide-tuyau A ; raccorder le bloc obtenu au raccord gaz **B** (ou bien utiliser le guide-tuyau **G** qui doit être raccordé directement au raccord gaz **B**) et interposer le joint **C**. Monter les extrémités du tuyau en caoutchouc **H** sur le guide-tuyau **A**+**F** (ou bien **G**) et le raccord de sortie du régulateur de pression sur la bouteille. Fixer les extrémités du tuyau **H** au guide-tuyau **A**+**F** (ou bien **G**) au moyen de la bague **I**. Utiliser uniquement un raccord pour tuyau conforme à les normes.

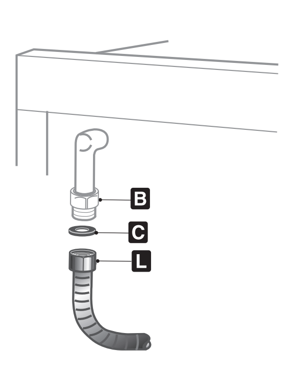




*Les embouts **A-F-G** présentés ne sont pas fournis avec l'appareil. Utiliser uniquement des embouts conformes aux normes en vigueur.*

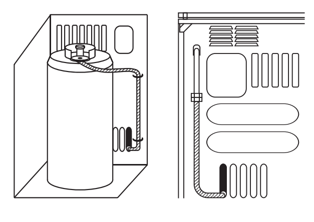
3.4.4 Branchement avec flexible en acier (pour tous les types de gaz)

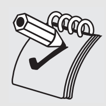
Si l'appareil est branché à l'arrivée de gaz au moyen d'un flexible en acier, il faut serrer l'extrémité du tuyau flexible **L** au raccord gaz **B** fileté ½" gaz externe (ISO 228-1) en interposant le joint **C**.
Lorsque l'installation est terminée, vérifier les fuites éventuelles avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.
Faire attention que le tuyau ne soit pas écrasé ou endommagé.



3.4.5 Raccordement de l'appareil à la bouteille

Ouvrez le logement latéral et placez-y une bouteille de 15 kg max. Passez une extrémité du tuyau sur le raccord et fixez-le avec l'un des deux colliers fournis. Introduisez le tuyau dans le logement de la bouteille à travers le trou situé à l'arrière de l'appareil conformément au schéma ci-contre. Passez l'autre extrémité sur le régulateur de pression de la bouteille ; fixez-le avec le deuxième collier fourni. **Une fois l'installation terminée, vérifiez la présence d'éventuelles fuites avec un solution savonneuse, mais jamais avec une flamme.**





Pour le raccordement entre la cuisinière et la bouteille, utilisez une portion de tuyau conforme aux normes en vigueur d'une longueur minimale de 1,4 m.

4. ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

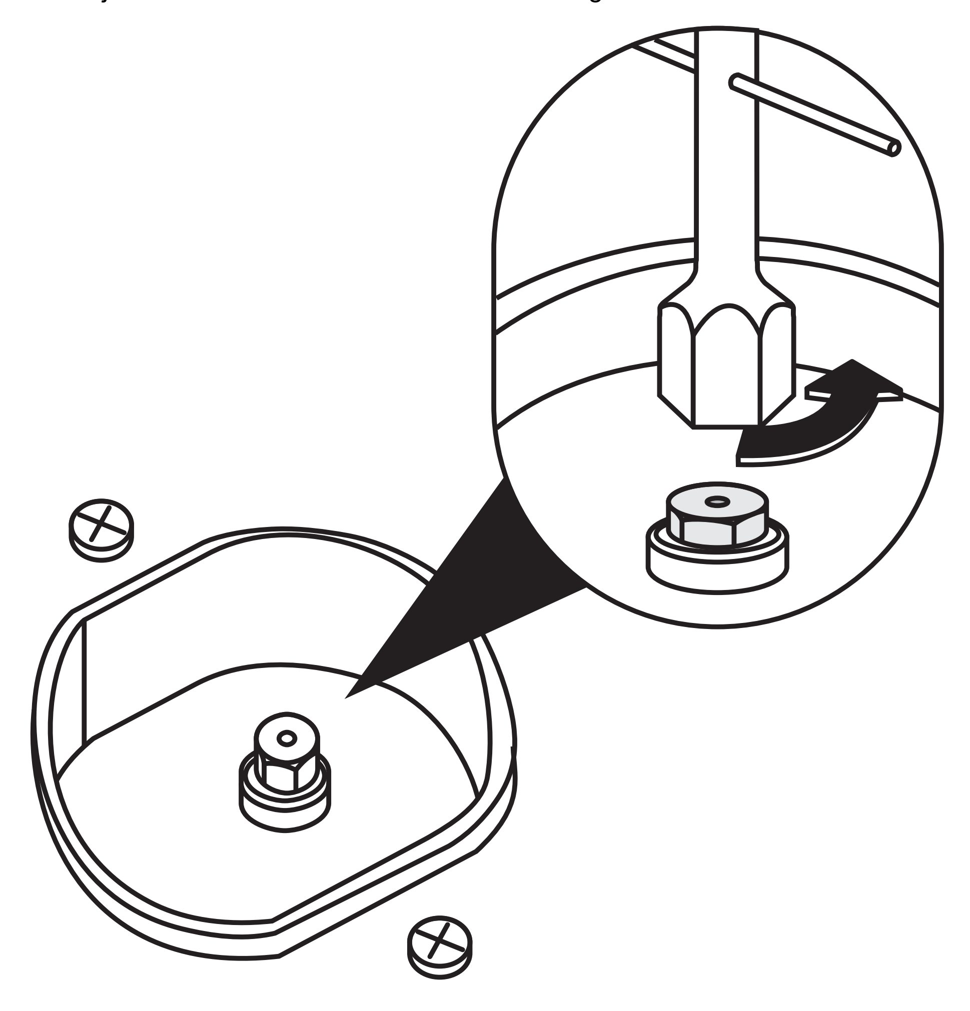


Avant d'effectuer toute opération désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

Le plan de cuisson de la cuisinière est testé au gaz naturel G 20 à la pression de 20 millibars. En cas de fonctionnement avec d'autres types de gaz, il faut remplacer les injecteurs sur les brûleurs, enfin, il faut régler la flamme minimum sur les robinets de gaz. Pour remplacer les injecteurs, il faut suivre les instructions décrites au paragraphe suivant.

4.1 Remplacement des injecteurs

1 Oter les grilles, enlever tous les chapeaux et les couronnes ;
2 avec une clé à tube de 7 mm dévisser les injecteurs des brûleurs ;
3 remplacer les injecteurs des brûleurs selon le tableau du gaz à utiliser.



4.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (Mod. 60 cm)

Brûleur	**Puissance thermique nominale (kW)**	**GAZ BUTANE-PROPANE - G30/G31** 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	**Bypass 1/100 mm**	**Puissance réduite (W)**	**Puissance g/h G30**	**Puissance g/h G31**
Auxiliaire	1.0	50	30	400	73	71
Semi-rapide	1.8	65	33	500	127	125
Triple couronne	4.0	100	65	1600	290	286
Four	3.2	87	50	900	233	229

Brûleur	**Puissance thermique nominale (kW)**	**GAZ NATUREL - G20/25** 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	**Puissance réduite (W)**
Auxiliaire	1.0	72 (X)	400
Semi-rapide	1.8	97 (Z)	500
Triple couronne	4.0	135 (K)	1600
Four	3.2	130	900

4.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (mod. 90 cm)

Brûleur	**Puissance thermique nominale (kW)**	**GAZ BUTANE-PROPANE - G30/G31** 28/37 mbar				
		Diamètre injecteur 1/100 mm	**By-pass 1/100 mm**	**Puissance réduite (W)**	**Puissance g/h G30**	**Puissance g/h G31**
Auxiliaire	1.0	50	30	400	73	71
Semi-rapide	1.8	65	33	500	127	125
Rapide	3.0	85	45	800	218	214
Triple couronne	4.0	100	65	1600	291	286
Maxi four	5.2	110	59	1300	378	371

Brûleur	**Puissance thermique nominale (kW)**	**GAZ NATUREL - G20/25** 20/25 mbar	
		Diamètre injecteur 1/100 mm	**Puissance réduite (W)**
Auxiliaire	1.0	72 (x)	400
Semi-rapide	1.8	97 (z)	500
Rapide	3.0	115 (y)	800
Triple couronne	4.0	135 (k)	1500
Maxi four	5.2	164	1300





4.4 Disposition des brûleurs sur le plan de cuisson

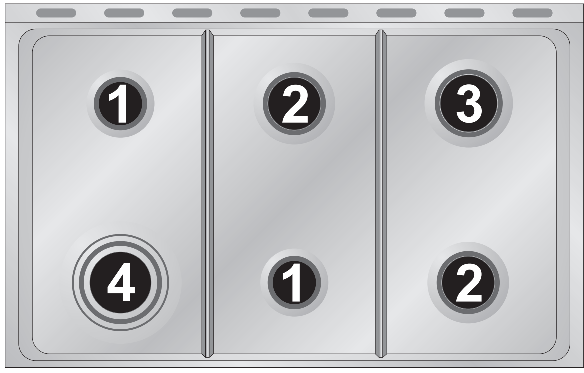


BRULEURS

1. Auxiliaire

2. Semi-rapide

4.Triple couronne



BRULEURS

1. Auxiliaire

2. Semi-rapide

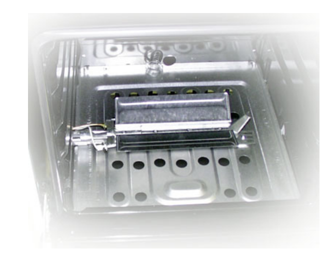
3. Rapide

4.Triple couronne

4.5 Réglage du brûleur du four (uniquement pour les modèles avec un four à gaz)

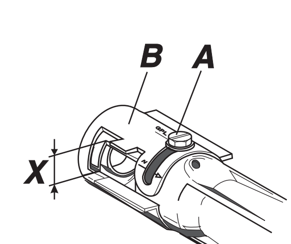
Pour régler le brûleur du four, ouvrez la porte du four et effectuez les opérations suivantes :

- Extrayez la sole du four et la grille respective.
- Soulevez le plan du four et extrayez-le vers l'extérieur.



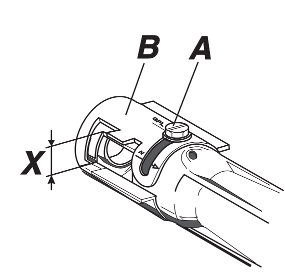
4.5.1 Remplacement de l'injecteur du brûleur du four

- Desserrez la vis de réglage A de fixation du brûleur du four.
- Poussez le brûleur B vers la droite jusqu'à ce que l'injecteur soit accessible.
- Avec une clé à pipe de 13, remplacez l'injecteur, en installant celui qui correspond au type de gaz à utiliser (voir paragraphe "4.2 / 4.3 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").



4.5.2 Réglage de l'air primaire du brûleur du four

- Desserrer la vis de réglage "A" du manchon de réglage de l’air.
- Tournez le manchon de réglage "B" dans la position correspondant au type de gaz à utiliser suivant le tableau ci-après.
- Serrez la vis de réglage et rétablissez les scellages.
- Au terme de l'opération, remontez correctement le brûleur.



	METHANE	G 30/31 (GPL)
X=	5 mm	10 mm

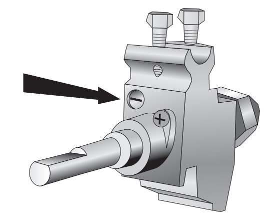
5. OPERATIONS FINALES

Après avoir remplacé les injecteurs, repositionnez les couronnes, les chapeaux des brûleurs et les grilles.



Après avoir effectué le réglage avec un gaz différent du gaz réglé en usine, remplacez l'étiquette de réglage de gaz appliquée à l'appareil par celle qui correspond au nouveau gaz employé. Celle-ci se trouve à l'intérieur de l'enveloppe contenant les injecteurs.

5.1 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le méthane



Allumez le brûleur et le mettre en position minimum ∆. Extrayez la manette du robinet du gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.
Remontez la manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant la manette rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répétez cette opération pour tous les robinets.

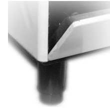


Sur les modèles à thermocouple, maintenez la manette enfoncée sur la position minimum pendant quelques secondes pour que la flamme reste allumée et activez le dispositif de sécurité.

5.2 Réglage au minimum des brûleurs du plan de cuisson pour le gaz liquide

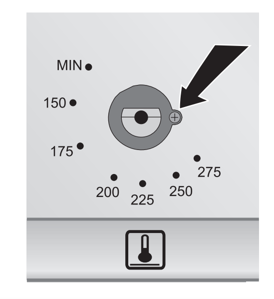
Pour régler au minimum avec du gaz liquide, il faut serrer complètement la vis à côté de la tige du robinet en sens horaire.
Les diamètres des by-pass de chaque brûleur sont décrits au paragraphe “4.2 Tableaux des caractéristiques des brûleurs et injecteurs (Mod. 60 cm)”. Au terme du réglage, rétablissez le scellage des by-pass avec de la peinture ou un autre produit.

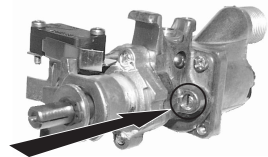
5.3 Mise en place et nivellement de l'appareil (selon les modèles)



Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettez l'appareil à niveau au sol grâce aux quatre pieds réglables. Pour une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement nivelé au sol.
En fonction du modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160 mm. Ces hauteurs indiquent la distance partant du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile reposant au sol).

5.4 Réglage du minimum du brûleur du four

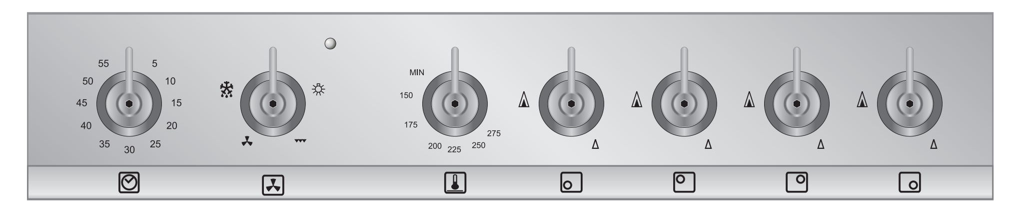


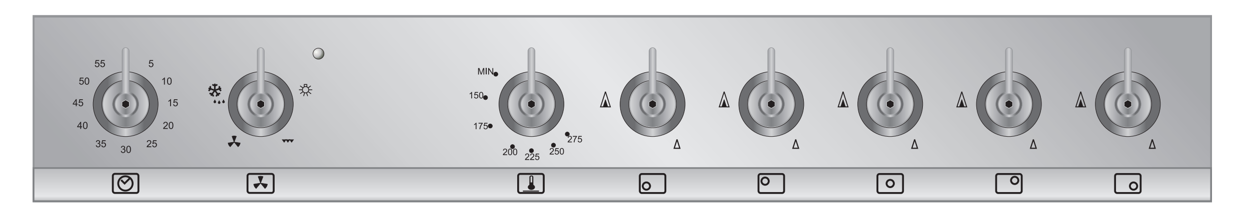


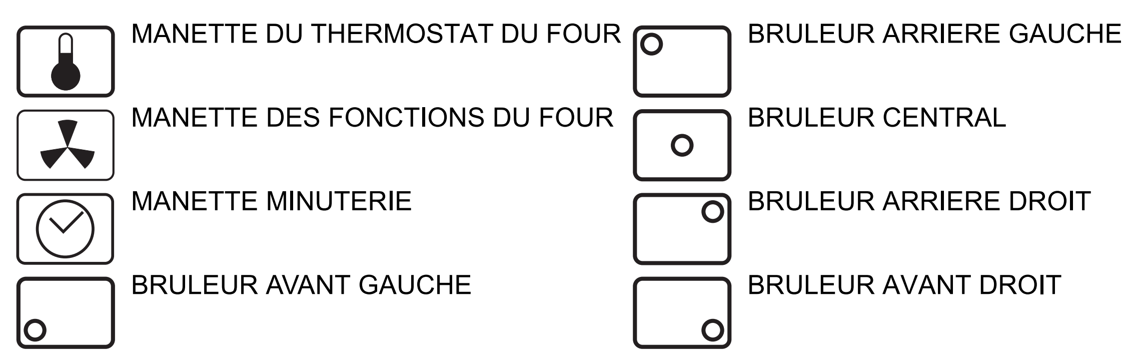
Allumez le brûleur et mettez-le sur position minimum ∆. Extrayez la manette du robinet du gaz et agissez sur la vis de réglage située à côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une flamme minimum régulière.
Remontez la manette et vérifiez la stabilité de la flamme du brûleur (en tournant la manette rapidement du maximum au minimum, la flamme ne doit pas s'éteindre). Répétez cette opération pour tous les robinets.

6. LE PANNEAU DES COMMANDES

Toutes les commandes et les dispositifs de contrôle de la cuisinière se trouvent sur le panneau frontal. Le tableau suivant décrit les différents symboles utilisés.







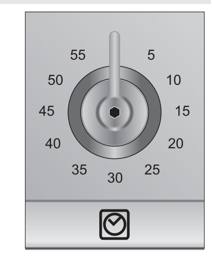
MANETTE COMMANDE DES BRULEURS DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la flamme, enfoncez et tournez cette manette en sens inverse horaire en le positionnant sur la flamme minimum . Pour régler l'intensité de la flamme, tournez la manette entre le maximum ( ) et le minimum ( ). Pour éteindre le brûleur, remettez la manette sur la position .



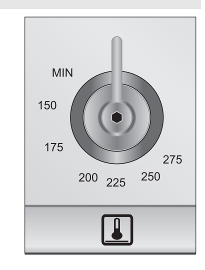
MANETTE MINUTERIE

Pour utiliser la minuterie, charger la sonnerie en tournant la manette en sens horaire. Les chiffres correspondent aux minutes (maximum 55 minutes). Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires parmi les chiffres indiqués. Le signal sonore de fin de cuisson n'interrompt pas le fonctionnement du four.



MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR A GAZ

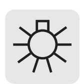
Cette manette permet d'allumer le brûleur à gaz à l'intérieur du four. Sélectionnez la température de cuisson en tournant la manette en sens inverse horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre Min. et 275°C.
Pour savoir comment allumer le four à gaz, voir le paragraphe "8.3 Utilisation du four à gaz".



MANETTE COMMUTATEUR 4 FONCTIONS



Cette commande permet d'accéder aux différentes fonctionnalités du four. Les fonctions d'éclairage ( ), gril ( ) et décongélation ( ) peuvent être utilisées lorsque le four est éteint. La fonction de ventilation ( ) pourra en revanche être utilisée uniquement lorsque le four à gaz est allumé. La ventilation démarre lorsque la température à l'intérieur du four est d'environ 120-130 °C.



ECLAIRAGE DU FOUR



ELEMENT CHAUFFANT VENTILE



ELEMENT GRIL + VENTILATION + TOURNEBROCHE



DECONGELATION

7. UTILISATION DU PLAN DE CUISSON

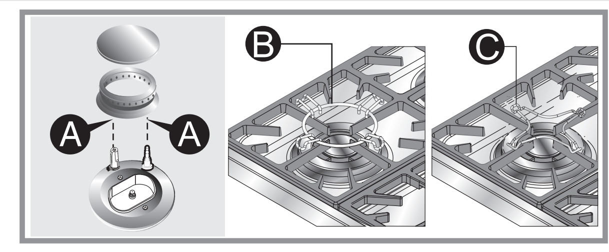
7.1 Allumage des brûleurs du plan



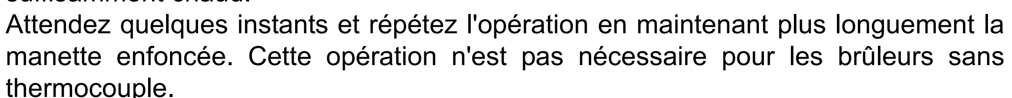
*Avant d'allumer les brûleurs du plan, s'assurer que les couronnes sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples.*
*Avant d'allumer les brûleurs, **soulever le couvercle en verre** lorsqu'il est prévu ; avant de le renfermer, éteindre tous les brûleurs et attendre qu'ils refroidissent.*



*La grille **B** en option est utilisée pour les récipients de type “wok” (poêle chinoise).*
*Afin éviter de détériorer le plan de cuisson, la cuisinière est équipée d'une grille rehaussée **C** à positionner sous les casseroles d'un diamètre supérieur à 26 cm.*
*Le réducteur de grille **C** fourni en accessoire doit être utilisé pour les petits récipients.*





Au niveau de chaque manette est indiqué le brûleur correspondant.
L'appareil est équipé d'un allumeur électronique. Il suffit d'enfoncer et de tourner la manette dans le sens antihoraire sur le symbole de la flamme minimum Δ, jusqu'à ce que le brûleur s'allume. S'il ne s'allume pas dans les 15 secondes, tournez la manette sur 0 et attendez 60 secondes avant d'effectuer un nouvel essai.
Sur les modèles à valves, après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche la manette : cela signifie que le thermocouple n'est suffisamment chaud.

Attendez quelques instants et répétez l'opération en maintenant plus longuement la manette enfoncée. Cette opération n'est pas nécessaire pour les brûleurs sans thermocouple.

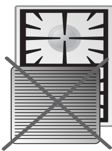


Sur les modèles équipés d'un thermocouple, si les brûleurs devaient s'éteindre accidentellement, un dispositif de sécurité interviend et bloque l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Dans ce cas, tournez la manette sur "éteint" et attendre 60 secondes avant d'essayer de rallumer le brûleur.



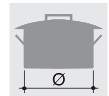
7.2 Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs du plan de cuisson





Pour un meilleur rendement des brûleurs et une consommation minimum de gaz, il faut : utiliser des casseroles avec un couvercle et proportionnées au brûleur, de façon à éviter que la flamme n'en effleurent les parois (voir paragraphe “7.3 / 7.4 Diamètre des récipients”). Au moment de l'ébullition, réduisez la flamme pour empêcher que le liquide ne déborde. Durant la cuisson, tous les récipients ou grils à viande doivent être positionnés à l'intérieur du périmètre de la table de cuisson pour éviter de se brûler ou d'endommager la table de cuisson. Tous les récipients doivent avoir un fond plat et lisse. Faites attention en utilisant des graisses ou de l'huile car elles risquent de prendre feu en surchauffant. En cas d'extinction accidentelle de la flamme, fermez la manette de commande et essayez de nouveau de l'allumer après avoir attendu au moins 1 minute.

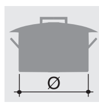
7.3 Diamètre des récipients pour cuisinières de 60 cm

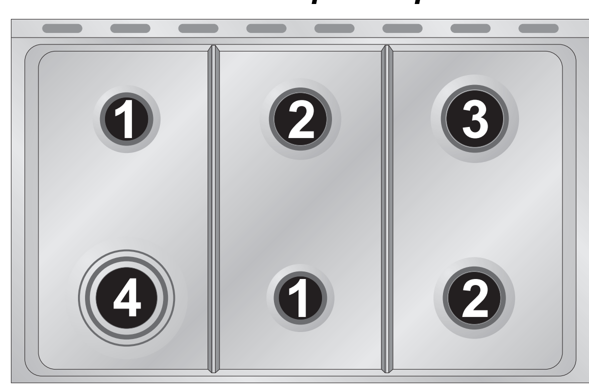




BRULEURS	Ø MIN. ET MAX. (EN CM)
1. Auxiliaire	12 - 14
2. Semi-rapide	16 - 24
4. Triple couronne	18 - 26

7.4 Diamètre des récipients pour cuisinières de 90 cm





BRULEURS	Ø MIN. ET MAX. (EN CM)
1. Auxiliaire	12 - 14
2. Semi-rapide	16 - 24
3. Rapide	18 - 26
4. Triple couronne	18 - 26

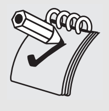
8. UTILISATION DU FOUR

8.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque vous utilisez votre four et les différentes résistances électriques pour la première fois, il est conseillé de les faire chauffer à la température maximale (**275°C**) et suffisamment longtemps pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication risquant de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.



ATTENTION : allumez le fou à gaz en laissant la porte ouverte. Le four est équipé d'un système de sécurité qui bloque l'allumage du brûleur lorsque la porte est fermée. En cas de manœuvre erronée, ouvrez la porte et attendez quelques instants avant d'effectuer un nouvel allumage.



DURANT LA CUISSON DE GATEAUX OU DE LEGUMES, DES SUINTEMENTS PEUVENT SE VERIFIER SOUS LA PORTE. IL S'AGIT D'UN PHENOMENE PHYSIQUE NATUREL QUI SE MANIFESTE SURTOUT EN L'ABSENCE DE PRECHAUFFAGE. POUR EVITER CE PHENOMENE, OUVREZ LA PORTE DEUX FOIS ENVIRON DURANT LA CUISSON EN FAISANT TRES ATTENTION.



Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.



8.2 Ventilation de refroidissement

Grâce à une recirculation forcée d'air frais, ce système maintient une température basse de la porte et des composants à l'intérieur du four, garantissant plus de sécurité et une durée de vie plus longue de l'appareil électroménager.

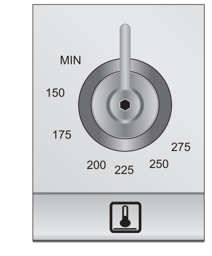
Le système de refroidissement tangentiel reste actif même lorsque la cuisson est terminée et continue à fonctionner lorsque le four est éteint pour dissiper la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur. Cette précaution permet de protéger les meubles à côté du produit, empêchant leur surchauffe.

8.3 Utilisation du four à gaz

8.3.1 Allumage électronique à étincelle

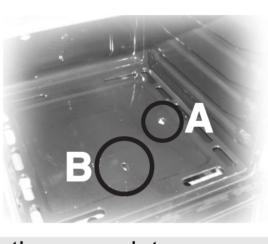
Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat en sens inverse horaire jusqu'à la température maximum ; l'allumeur électronique à étincelle s'active automatiquement. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer.

Si au bout de 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, suspendez la tentative d'allumage, ouvrez complètement la porte du four et n'essayez de le rallumer qu'au bout d'1 minute.



8.3.2 Allumage manuel

Ouvrez complètement la porte du four et tournez la manette du thermostat en la maintenant enfoncée. Approchez une allumette allumée de l'extrémité du tube de la flamme **A** au centre de la sole du four et appuyez sur la manette du thermostat. Après l'allumage, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de chauffer et vérifiez, à travers l'orifice d'inspection **B**, que le four est bien allumé. On choisit la température en tournant la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre **MIN** et **275° C**.





En cas d'extinction accidentelle du brûleur, une valve de sécurité entre en fonction pour interrompre l'arrivée du gaz. Pour rallumer le four, tournez d'abord la manette sur "éteint" (◉) et attendez environ une minute. Ensuite, rallumez le four en suivant la procédure normale.





8.4 *Utilisation du gril électrique*

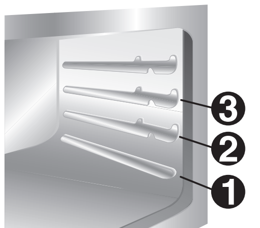


Pour activer cette fonction, éteignez d'abord le brûleur du four en tournant la manette correspondante sur ◉ puis tournez le commutateur sur ⌐¬ .
Il est impossible de faire fonctionner simultanément le four à gaz et le gril.
En sélectionnant cette fonction, on active également la fonction tournebroche.

8.4.1 Utilisation du gril



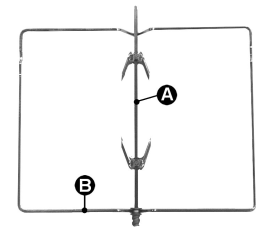
Une fois l'allumage confirmé par le voyant rouge, laissez chauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.
Aromatisez les aliments avant la cuisson. Ajoutez l'huile et le beurre liquéfié avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utilisez le bac du four.
Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four elle-même placée sur l'une des glissières qui équipent les différents types de fours selon les indications suivantes :



ALIMENTS	GRILLE SUR LA PLAQUE
Viandes plates et fines	3
Rôti roulé	2 - 3
Volaille	2 - 3

8.4.2 Utilisation du tournebroche dans les cuisinières avec four normal

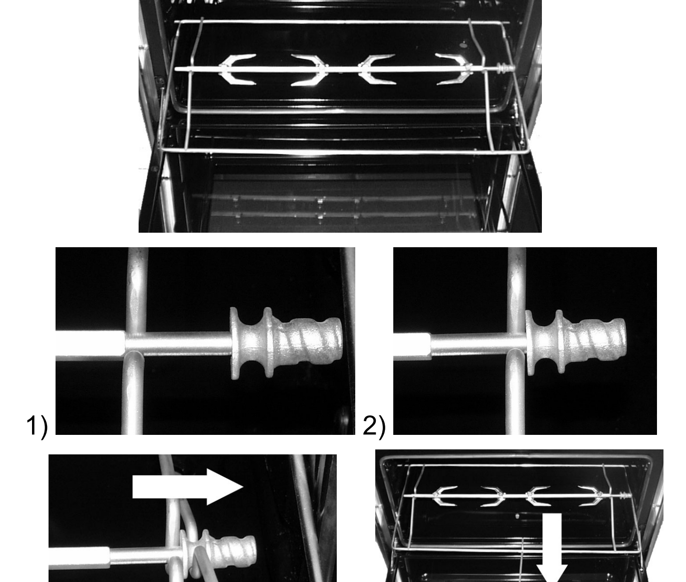
Positionner le châssis du tournebroche “**B**” sur la seconde glissière en partant du bas et enfiler la tige du tournebro che “**A**” dans le trou placé sur la paroi de fond du four.





8.4.3 Utilisation du tournebroche dans les cuisinières avec maxi four

Enfiler le châssis de support sur le deuxième guide en partant du bas afin que le logement pour la tige sorte à l'extérieur du four. Positionner la tige comme montré sur la figure (1) et pousser le châssis à l'intérieur du four jusqu'à ce que l'extrémité de la tige arrive en correspondance du trou du moteur du tournebroche. Maintenant pousser vers la gauche la tige du tournebroche (voir la position illustrée sur la figure 2). Pour activer cette fonction, tourner le commutateur sur la position (⌐¬).
Ces opérations doivent être effectuées lorsque le four est éteint et froid.
A la fin de la cuisson, à l'aide de l'outil approprié, retirer la tige du trou (3) et extraire le châssis (4) pour sortir du four la tige du tournebroche.



AVERTISSEMENTS



- **Sur les modèles équipés d'un four électrique ou au gaz, les cuissons au gril doivent être effectuées avec la porte fermée.**
- **Pour éviter les surchauffes dangereuses en utilisant le four ou le gril, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être relevé.**
- **Pendant et après l'utilisation du gril, les parties accessibles peuvent être très chaudes ; par conséquent, il est nécessaire d'éloigner les enfants de l'appareil.**
- **Durant l'utilisation du four, sortez du four tous les plats et les grilles non utilisés.**
- **Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n’y posez pas de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.**

8.5 Compartiment de rangement (seulement sur certains modèles)

Le compartiment de rangement se trouve en bas de la cuisinière, sous le four.
On peut y accéder en tirant sur le haut de la porte.
N’y disposez en aucun cas des matériaux inflammables tels que des chiffons, du papier ou autre, mais uniquement les accessoires métalliques de l’appareil.





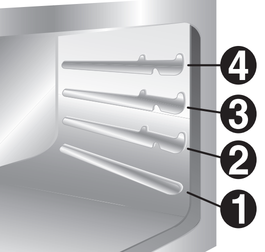
N'ouvrez pas le compartiment de rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l’intérieur peuvent être très élevées.

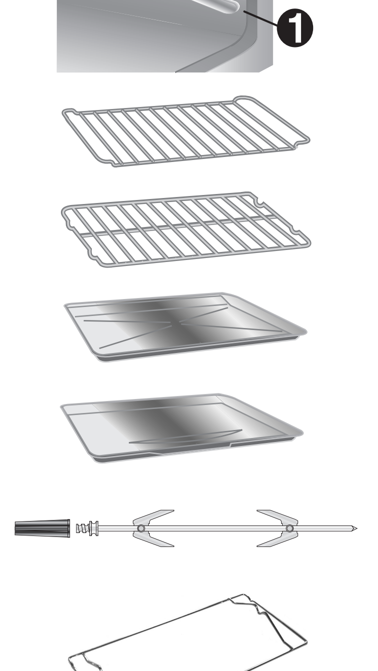


N’y disposez en aucun cas des matériaux inflammables tels que des chiffons, du papier ou autre, mais uniquement les accessoires métalliques de l’appareil.

9. ACCESSOIRES DISPONIBLES

Le four dispose de **4 glissières** permettant de positionner les plats et les grilles à des hauteurs différentes.





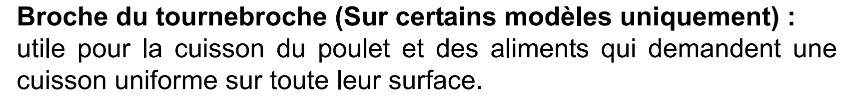
Grille four : pour la cuisson des aliments à l'intérieur de plats, de tartes de petites dimensions, de rôtis ou d'aliments exigeant un rôtissage fin.

Grille pour plat : la poser au-dessus d'un plat pour la cuisson d'aliments susceptibles de suinter.

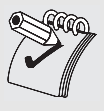
Lèchefrite : elle permet de récupérer des graisses ayant coulé des aliments posés sur la grille supérieure.

Plaque à pâtisserie (uniquement sur certains modèles) : pour la cuisson de tartes et de gâteaux.

Broche du tournebroche (Sur certains modèles uniquement) :
utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

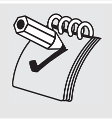


Support en tube rond pour tournebroche (sur certains modèles uniquement) : il sert de support à la broche du tournebroche



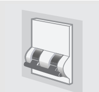
Sur certains modèles, ces accessoires ne sont pas prévus.

Accessoires sur demande
Par l’intermédiaires des Centres d’Assistance Agréés, vous pourrez commander le socle inférieur et les panneaux autonettoyants des fours.



Les accessoires du four pouvant être au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et par le D.L . 108 du 25/01/92.

10.NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant toute intervention, *débranchez l'appareil.*



N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.



Pour une bonne conservation de l'acier inox, nettoyez-le régulièrement après chaque utilisation de la cuisinière et après l'avoir laissé refroidir.

10.1 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.
Mode d'emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.

10.1.1 Tâches ou résidus de nourriture





Evitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.
Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
Evitez de laisser sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliments à base de sucre (tels que la confiture). S'ils sèchent trop longuement, ils risquent d'abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.

10.2 Nettoyage des éléments du plan de cuisson

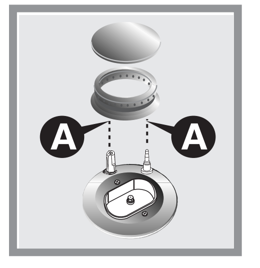
10.2.1 Les grilles

Extrayez les grilles et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent non abrasif, en veillant à éliminer toute incrustation. Remontez-les sur le plan de cuisson.
Le contact continu des grilles avec la flamme peut provoquer dans le temps une altération de l'émail à proximité des zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.



Attention :
Si l'on utilise des grilles en fonte (option non fournie), à la fin des cuissons effectuées avec des récipients avec un fond en aluminium, on peut remarquer des résidus blanchâtres sur les grilles. Normalement ces résidus sont dus au frottement des récipients sur les grilles et généralement un nettoyage normal ne suffit pas pour les éliminer. L'utilisation de produits abrasifs ou trop agressifs pour le nettoyage de la grille peut endommager l'émail de surface.

10.2.2 Les chapeaux et les couronnes



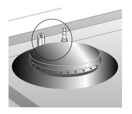
Les chapeaux et les couronnes sont extractibles pour faciliter le nettoyage ; les laver avec de l'eau chaude et un détergent non abrasif en veillant à éliminer toute incrustation et attendez qu'ils soient **parfaitement secs**.



ATTENTION : évitez de laver ces éléments dans le lave-vaisselle.
Vous pouvez les laisser dans de l'eau chaude contenant un détergent.

Remontez les couronnes en s'assurant qu'elles sont bien en place dans leurs logements avec leurs chapeaux, en veillant que les orifices **A** des couronnes soient bien en face des bougies et thermocouples.

10.2.3 Les bougies et les thermocouples

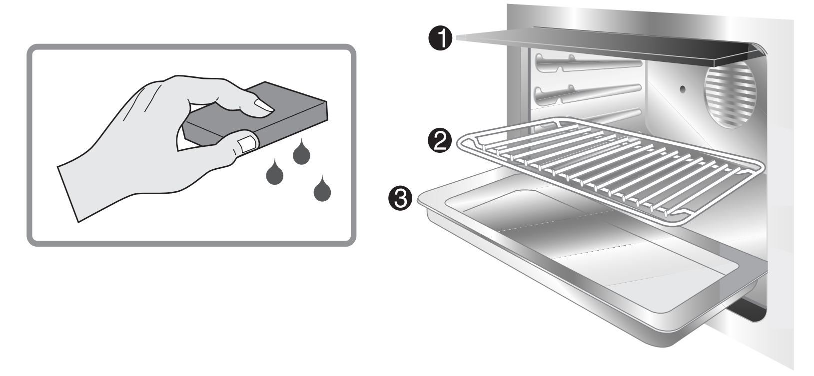


Pour un bon fonctionnement, sur les modèles qui en sont équipés, les bougies d'allumage et les thermocouples doivent toujours être bien propres. Contrôlez-les fréquemment et, si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide. Eliminez les résidus secs avec un cure-dent en bois ou une aiguille.

10.3 Nettoyage du four



Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.
Extraire toutes les parties amovibles.



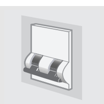
Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.

10.4 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

11.ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les ampoules, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



Débranchez le four avant toute intervention exigeant l'accès à des pièces sous tension.

11.1 Lubrification des robinets et du thermostat du four à gaz



Avec le temps, il peut arriver que les robinets et le thermostat du four à gaz tournent difficilement et se bloquent. Nettoyez-les à l'intérieur et remplacez la graisse lubrifiante.
Cette opération devra être effectuée par un technicien spécialisé.

11.2 Panne de la ventilation du four

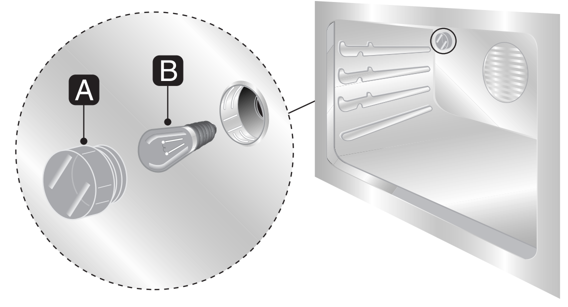
Pour vérifier le fonctionnement de la ventilation, l'utilisateur devra :

4 Allumer le four à gaz, sélectionner la manette du commutateur sur la fonction ventilation (✇) et attendre que la température à l'intérieur du four ait atteint ou dépassé 120-130°C ;
5 Lorsque le four à gaz est éteint, sélectionnez la manette du commutateur sur la fonction décongélation (❄).

On relève une panne éventuelle si la ventilation ne démarre pas lorsqu'on effectue les deux opérations.
En cas de panne, n'essayez jamais de la réparer, mais contactez l'assistance technique.

11.3 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlevez la protection **A** en la dévissant en sens inverse horaire, remplacez l'ampoule **B** par une ampoule semblable (25 W) Remontez la goupille de protection **A**.

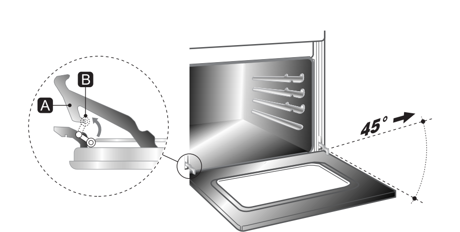




N'utilisez que des ampoules spéciales four (T 300 °C).

11.4 Démontage des portes

Soulevez les leviers **B** et saisissez la porte par les deux côtés avec les deux mains à proximité des charnières **A**.
Soulevez la porte vers le haut en formant un angle d'environ 45° pour l'extraire. Pour la remonter, enfilez les charnières **A** dans leurs fentes, puis laissez la porte reposer vers le bas et décrochez les leviers **B**.



11.5 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.

